

# Domaine Rossignol-Trapet

## Gevrey-Chambertin Village 2006

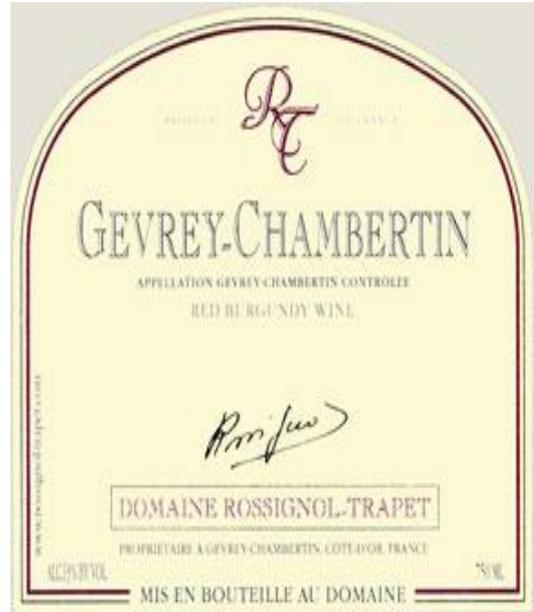
**Vin :** Gevrey-Chambertin Rouge 2006

**Région :** Bourgogne

**Appellation :** AOC Gevrey-Chambertin

**Cépages :** 100 % Pinot Noir

**Présentation :** Les 2 frères Nicolas et David dirigent l'entreprise familiale créée par la division, en 1990, des propriétés du Domaine Trapet. Le patrimoine viticole qui s'étend sur 15 hectares, est d'une inestimable valeur. Il possède des parcelles dans le Grands Crus de Chambertin, Latricières-Chambertin, Chapelle-Chambertin et dans les meilleurs Premiers Crus limitrophe. Depuis le 2004 la conduction de la vigne a été modifiée en suivant les théories de la culture biodynamique. Les parcelles de Gevrey-Chambertin du Domaine ROSSIGNOL-TRAPET proviennent de trois situations différentes : les vignes les plus au nord du village (1,8 ha) aux lieux-dits En Combe et Clos de Combe sont des parcelles profondes et argileuses, en pente régulière, qui donnent des vins sérieux et charpentés. Les parcelles plus à l'est (2 ha) et plus proches du domaine (lieu-dit les Crais, Justice, Fourneaux, Grandes Raies, Puits-de-la-Barraque) sont constituées de colluvions de la Combe de Lavaux qui surplombe Gevrey-Chambertin. Ces sols, en très faible pente, graveleux et très filtrants, donnent des vins tout en finesse et en élégance.



**Vendanges:** Les vendanges sont exclusivement manuelles. Nos vendangeurs, fidèles tous les ans, sont habitués à cueillir les raisins les plus mûrs et les plus sains. Les raisins entiers sont acheminés en petites caisses percées à la cuverie où s'achèvera une ultime sélection sur une table de tri, puis les grains entiers et intacts sont mis en cuve par gravité. L'éraflage est variable, de 60 à 100 % selon les années.

**Vinification:** Macération pré-fermentaire, remontages, pigeages en fonction des spécificités de l'année et selon les terroirs. Durée de cuvaison comprise entre 15 à 25 jours. Les cuves sont analysées et dégustées quotidiennement. Pressurage pneumatique doux et à faible pression. Après pressurage et un léger débouillage, les vins sont aussitôt logés en fûts.

**Dégustation :** Un vin fin et élégant qui présente des notes florales et de fraise, l'attaque est souple suivi par une belle progression des tannins et une belle minéralité. Le long final est gourmand.

**Apogée :** 2011-2016.

**Service :** 16° C

**Accompagnement idéal :** Viandes rouges, Grillades, Tournedos béarnaise, Rôtis, Ris de Veau, Viandes rouges grillées, Cuisine régionale bourguignonne.

**Prix domaine:** 2006 à 22,80 €.

**Millésimes disponibles :** 2006 et 2007 à 23,10 €